

Tropical Lager

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **4.4**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **2 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **55.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Nature - Castle Malting	4 kg (76.9%)	80 %	6
Ziarno	Viking - Pale Ale malt	0.5 kg (9.6%)	80 %	6
Ziarno	Viking - Caramel Pale mal	0.2 kg (3.8%)	75 %	20
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (3.8%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel Melon	15 g	30 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chmiel Melon	35 g	5 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka Pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Trawa Cytrynowa	5 g	Gotowanie	10 min